

### Sombra-Kürbis-Pizza



#### Zutaten für 4 Personen

- 200 g Bio-Sombra-Kürbis (entspricht etwa einem ¼ Kürbis)
- 2 Zwiebeln (ca. 100 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Pizza-Fertigteig
- 200 g Saure Sahne
- 1 Ei
- 1 TL gemahlener Kümmel
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- ½ TL Zimt
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Kürbiskernöl
- Eine Handvoll schalenlose Kürbiskerne

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bio-Sombra-Kürbis waschen, halbieren, die Kerne mithilfe eines Esslöffels herauslösen und die Hälften jeweils in Spalten schneiden. Die Zwiebeln pellen, in feine Ringe schneiden und mit dem Kürbis in eine Schüssel geben. Das Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer über Kürbis und Zwiebel geben und vermengen. Saure Sahne mit dem Ei verquirlen, die Gewürze hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen und gleichmäßig mit der Creme bestreichen. Kürbisspalten und Zwiebelringe auf dem Teig verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Pizza für 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die fertige Pizza mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Die Kürbiskerne drüberstreuen und servieren. Guten Appetit!